

Fermentations traditionnelles du manioc



D. Dufour / CIRAD (UR - Qualité des aliments tropicaux)

Tableau 7. Les principaux produits issus du manioc

Noms des produits	Caractéristiques	Lieux de production	Utilisation
Manioc	frais, épluché	Afrique et Amérique	alimentation humaine
Sari	produit sec (conservation plusieurs mois)	Afrique de l'Ouest	
Atchi	produit humide (conservation quelques jours)	Côte d'Ivoire	
Chikwangue	produit humide (conservation quelques jours)	Afrique centrale	
apondo, mangabele	bouillie cuite, fermentée ou non, consommation immédiate	Afrique de l'Ouest	
Foulo*	pitte à consommation immédiate	Afrique de l'Ouest	
Foulo*	produit sec (conservation plusieurs mois)	Afrique centrale	
Fariaba de mandioca	produit sec (conservation plusieurs mois)	Brazil	
Kakente	produit sec (conservation plusieurs mois)	Ghana	
Cassave	produit humide (conservation quelques jours)	Caraïbes	
Lafin / malope	farine de manioc fermentée, conservation plusieurs mois	Nigéria, Tanzanie	
Topioca	grains secs, longue conservation	Tous pays	
Cassaves / granulés	produits secs, longue conservation	Tous pays	alimentation humaine et animale
Feuilles (yames poussées)	fraîches ou en poudre	Afrique, Brésil (poudre)	
Fécule et amidon	produits secs, longue conservation	Tous pays	industrie (collas, éthanol, etc.) et aliments

* le terme foulo (ou falo, faloce...) est employé pour des produits de différentes natures (humide ou sec) selon le pays en Afrique de l'Ouest et du Centre.

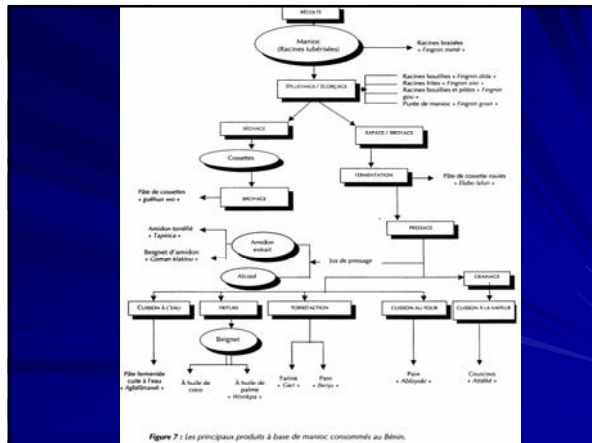
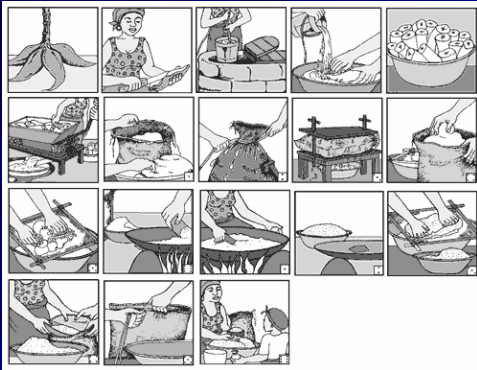


Figure 7 : Les principaux produits à base de manioc consommés au Bénin.

Fabrication du cassave (Amérique centrale, Caraïbes, Amazonie)



Fabrication du gari en Afrique de l'Ouest



TECHNOLOGIE TRADITIONNELLE		TECHNOLOGIE MODERNISÉE	
100 kg	Manioc entier lavé	100 kg	
Breches : 12,6 kg	EQUILIBRAGE	Breches : 20,4 kg	EPLUCHAGE
67,4 kg	Manioc épluché	71,6 kg	
Netto : 3,0 kg	RAPAGE	Pertes : 1,5 kg	
64,4 kg	Pulpe râpée	70,1 kg	
Jus d'égouttage : 3,0 kg	FERMENTATION	Jus d'égouttage : 1,3 kg	
61,4 kg	Pulpe fermentée	68,8 kg	
Jus de pressage : 20,1 kg	PRESSAGE	Jus de pressage : 24,1 kg	
41,3 kg	Pulpe pressée	44,6 kg	
Fibres : 3,3 kg	SMIETTAGE	Fibres : 4,5 kg	TAMISAGE
40,0 kg	Pulpe tamisée	40,1 kg	
Em : 16,8 kg	CUISSON	Em : 17,7 kg	
23,2 kg	Gari	22,4 kg	
		CALIBRAGE	

Figure 3
Bilan de matière de la transformation au point de vue des deux variantes technologiques étudiées



